

運転のステップ

食器の残さいを取り除く

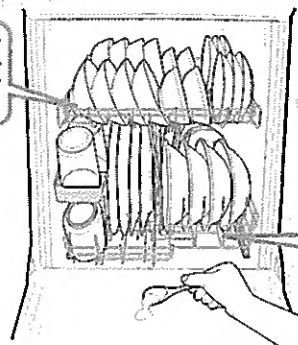
- 残さいが多い場合や、汚れがきつい場合は、あらかじめつけ置き・水洗いをして取り除いてください。
- 事前に台所用洗剤を使用する場合は、台所用洗剤を十分にすすぎ落としてください。(スポンジやつけ置きする水の台所用洗剤残りにもご注意ください。)
- 固いもの(ポンプの故障の原因)
つまようじ・魚の骨・輪ゴムなど
- 細かい残さい(再付着の原因)
七味・ゴマ・ふりかけなど
- 魚の皮など(異臭の原因)
- 油の固まりや油カスなどの
きつい汚れ(再付着の原因)
- 生卵などの発泡しやすい汚れ
(水もれの原因)
- ヒーターカバーの穴につまようじなど、
ものを落とさないように注意してください。



食器をセットし、専用洗剤を入れる

必ず「食器洗い乾燥機専用洗剤」をご使用ください。

食器・スプーン・
フォークなどは
重ねない



食器はかごの
下に、はみ出
さないように
入れる

容量「3～4人」6g(付属の計量スプーン山盛り1杯)
容量「1～2人」3g(付属の計量スプーン7分目)

お手入れ

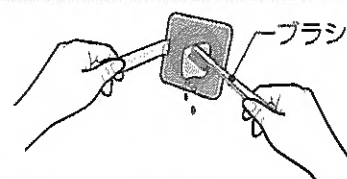
月に一度は、「庫内クリーニング」コースを使って
お手入れしてください。

庫内に汚れが残っていると、発煙や異臭の原因になります。
(詳しくは取扱説明書の30、31ページをご覧ください。)

運転

スタート
一時停止

残さいフィルターのあとしまつ



食器の取り出し・残さいフィルターのあとしまつ・
お手入れは運転終了後30分以上経過してから
行ってください。(やけどをする恐れがあります。)

落ちにくい汚れ

手洗いでも落ちにくい汚れはそのまま入れてもきれいに洗えません。こすり落としてから入れるか、手洗いしてください。

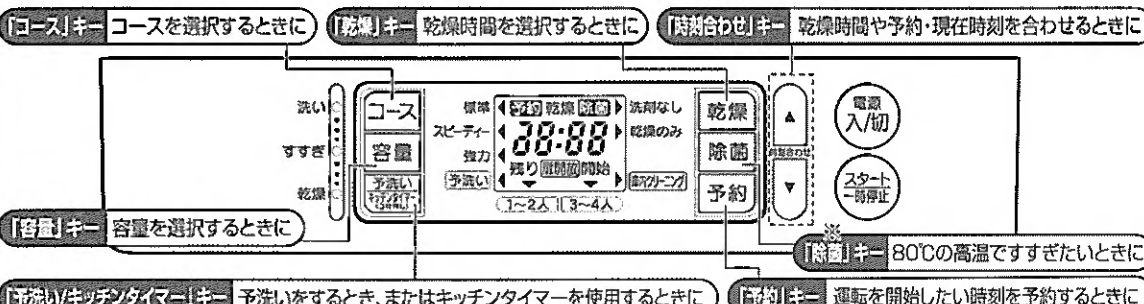


グラタンの焼けつき 茶わんむしのこびりつき なべの焼け焦げ 口紅の汚れ
もちや片栗粉のくっついたもの 茶しぶやカップなどに付着したしつこい汚れ

入れてはいけないもの

- カットグラス・クリスタルグラス
- 銀製・洋銀製食器など
- 耐熱90℃以下のプラスチック製のもの(耐熱表示のないものも含む)
- 包丁
- 漆塗り食器・重箱・金粉入りの食器や金線・銀線の入っている食器
- びん・徳利などの食器やひびの入った食器
- アルミ製・銅製・鉄製の調理器具や食器

操作パネルとコース



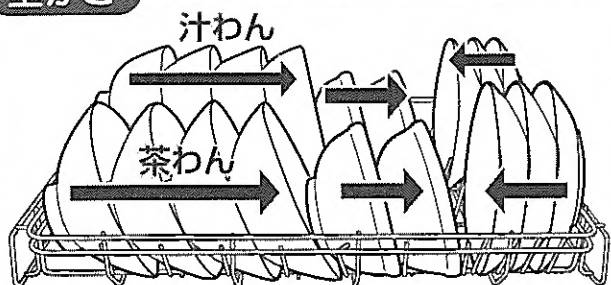
標準	食後すぐに洗いたいときに
スピーディー	あらかじめつけ置きしたり、水洗いした食器をすばやく洗いたいときに
強力	油污の多い食器や調理器具を洗いたいときに
予洗い	まとめ洗いのために少量の食器の汚れを先に軽く落としておくときに
洗剤なし	軽い汚れのときに(固まってこびりついたご飯汚れや、卵汚れが少ないときに)
乾燥のみ	手洗いした食器を乾燥するときや食器をあたためたいときに
庫内クリーニング	お手入れのときに
予約	食後の団らん時間をさせて洗いたいときに

※試験機関: (財)日本食品分析センター 試験方法: 混濁平板培養法 除菌の方法: 加熱高温水洗浄方式 除菌の対象部分: 洗浄水 試験結果: 99.9%の除菌効果

標準食器の入れ方

食器の汚れた面を矢印方向に向けて入れてください。

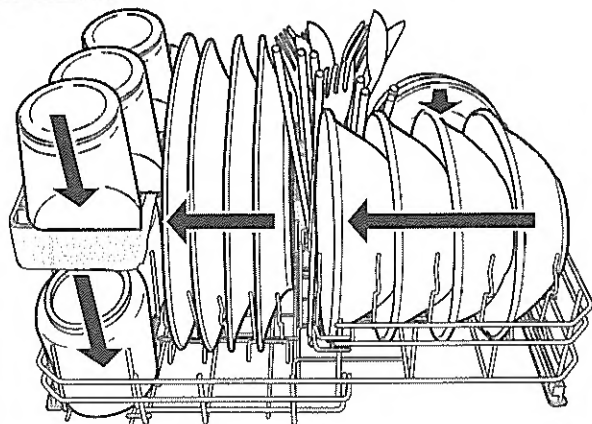
上かご



●少し上向きに傾けて入れる

茶わん:4点 汁わん:4点 小鉢:4点 小皿:6点

下かご



●はしは汚れた方を下向きに、スプーン・フォークなどは上向きに入れる

コップ:3点 大皿:4点 中鉢:4点
湯のみ:3点 小皿:2点 小物:4人分

仕上りをよくするために…

食器を入れるときのポイント

- 正しくセットされていないと、ドアが開けなくなったり、本体や食器類の破損・変形の原因になります。
- 食器が正しくセットされていないと、水流が食器の汚れた面に当たらず、洗えません。
(イラストの矢印(--->)は、上回転ノズルと下回転ノズルの水流のイメージです。)

